

備蓄食で！ベーコンときのこのスパゲティ



野菜たっぷりきのこのスープにベーコン、
にんにくを加え、スパゲティに仕上げました。

調理時間： 12 分

材料 ： 1 人分

スパゲティ	80g
カゴメ野菜たっぷりきのこのスープ	1袋
オリーブ油	小さじ1
ベーコン	10g
おろしにんにく(チューブ入り)	2g
パセリ(乾)	適宜

作り方

- ①スパゲティは、塩（分量外）を加えた湯でゆでる。
- ②フライパンにオリーブ油、1cm幅にカットしたベーコンを入れて火にかける。
- ③にんにく、野菜たっぷりスープを加えて加熱したら、スパゲティを加え全体を合わせ皿に盛り、お好みにパセリをふる。

ポイント

パスタを茹でる際の塩の割合は、水1リットルに対して塩大さじ1/2を目安とする。

エネルギー： 409 kcal 食塩相当量： 1.8 g 野菜相当量： g

* 栄養計算は日本食品標準成分表八訂を基に算出しています。すべての数値は1人分もしくは1単位当たりとなります。

©カゴメ株式会社 無断複写・無断転載を禁止します

Z7150